Chronique agricole.

(Ecrite pour "l'Echo.")

Si vous le voulez bien, mes amis, nous parlerons aujourd'hui, d'un produit qui vous intéresse presqu'autant que le blé; vous l'avez déjà deviné, c'est le fromage.

Le fromage en effet, surtout dans nos paroisses canadiennes-françaises, où généralement on se livre de préférence à la culture mixte, joue dans le budget du cultivateur un rôle d'une d'une importance égale à celui du blé.

La preuve en est dans le fait que la moitié des fromageries existantes au Manitoba, sont situées dans les paroisses françaises et dirigées par des Canadiens-français.

Voilà un résultat dont vous avez le droit d'être fiers. Avec cela, notons que l'année dernière c'était une paroisse française celle de Sainte-Anne qui remportait le premier prix pour le fromage, à l'exposition de Winnipeg, et cette année c'est encore une paroisse française celle de Lorette qui a décroché la timbale.

Un hurrah pour la population française du Manitoba!

Puisque nous tenons la tête, il s'agit pour nous de ne point nous laisser distancer n'est-il pas vrai? et pour cela il convient de nous tenir au courant de toutes les améliorations qui se produisent un peu partout.

Il faut de toute nécessité perfectionner nos méthodes, et nos établissements afin de rendre notre fabrication de plus en plus parfaite.

cela, non seulement pour maintenir notre réputation, mais aussi parce que en réalité, le fromage est une merveilleuse source de revenus pour le cultivateur, une source d'autant plus à considérer qu'elle donne des résultats certains, exempts des influences auxquelles sont sujettes les récoltes de grains.

A moins de malechance extraordinaire un cultivateur qui possède un bon troupeau de vaches, bien soignées, bien nourries, bien logées, est certain à la fin de son année d'empocher une somme rondelette.

Comme nos fermiers savent comment s'y prendre pour s'assurer toute une ribambelle de garçons et de filles, pour qui la traite des vaches est plutôt un jeu qu'un travail, tout est profit ... l'argent que verse en leurs ... la vente des belles meules de fromage aux flancs rebondis.

... le dire bien haut pour ... le monde s'en convainque ... l'industrie fromagère ... l'aisance de nos paroisses plus sûrement que la ... blé.

... ne veut pas dire cependant négliger cette dernière; ... peuvent et doivent ... comme dit le proverbe ... plusieurs cordes à ...

[Le bas de cette colonne est replié et en partie illisible : fragments de lignes d'une autre colonne superposés.]

Mon... pair ... rappo... diocès... testant ...bavarde et j'allais ou... part il ... principal de ma faire ré... effet vous faire pecter le ... certain nombre de re... que par s... une importance ca... valoir la m... par M. James mi la popu... commissaire de Winnipeg. ... de l'industrie ... le comité de la Pendant t... communes. séjour parmi ... votre profit. a été l'objet d'... savoir que le Notamment ... anglais, notre samedi soir, de ... de fromages, juge Prud'homme ... particulièrement un du R. M. Cherrier ... consistance. Son Honneur le ... fromage plutôt mardi soir, de M... genre de trand. ... able que ... chambre

d'affinage soit toujours fraîche; elle ne doit pas dépasser 65°.

Et voici pourquoi; ce genre de fromage dès qu'il se trouve soumis à l'action de la chaleur perd une partie de sa saveur et par suite de sa qualité.

Le gouvernement s'est occupé d'assurer les conditions voulus pour les transports; les entrepôts frigorifiques, les wagons frigorifiques et enfin la dernière innovation, celle de chambres spéciales munies de ventilateurs à bord de navires, ont résolu le problème.

Il ne s'agit plus maintenant que d'assurer la parfaite fabrication, et cela dépend exclusivement de vous.

Pour rendre le fromage plus mou, il suffit de porter le caillé à une température un peu moins élevée et de le brasser un peu moins.

Il peut être mou sans aucun risque lorsqu'on l'affine à une basse température.

Pour arriver à obtenir cette température voici les précautions à observer.

Dans un bâtiment déjà construit, on couvre entièrement l'intérieur des murs de la chambre d'affinage, le plancher et le plafond de deux épaisseurs de papier, sur ce papier on pose ensuite une épaisseur de planche.

Ceci a pour but d'empêcher l'air chaud du dehors de s'introduire en dedans.

Dans un bâtiment qu'on construit il est préférable de mettre une épaisseur de papier entre deux rangs de planches pour chacune des parois internes et externes, le plafond et le plancher.

La chambre d'affinage doit avoir aussi des double châssis pendant l'été et des volets aux fenêtres; également des doubles portes.

Enfin, pour assurer la ventilation on fait arriver l'air dans la chambre par un conduit souterrain en poterie enterré à quatre pieds de profondeur sous terre, de 100 pieds de longueur environ afin de donner à l'air le temps de se refroidir.

Ce conduit débouche dans le plancher et doit avoir une ouverture d'environ 100 pouces carrés pour une chambre de 30x20.

L'air chaud s'échappe par un ventilateur au plafond. Par ce moyen l'aération de la chambre et son refroidissement sont assurés.

Pendant les jours les plus chauds on pose des blocs de glace sur des rateliers fixés le long du mur; l'air se refroidit à leur contact.

Le plancher, je le répète, doit être aussi doublé, de papier afin qu'il ne puisse pénétrer d'autre air dans la chambre que celui amené par le conduit souterrain.

Pour éviter la moisissure, on met une petite quantité de formaline dans un vase en verre, et on laisse tremper dedans un petit linge en guise de mèche. La formaline en s'évaporant empêchera toute moisissure.

Tout cela n'est pas bien difficile ni bien compliqué et quant à la dépense qui en résulte elle est compensée par ceci que pour le fromage affiné à une basse température la perte est diminuée de près d'une livre par fromage, de sorte qu'en évitant cette perte de poids pendant une année on gagne la moitié du coût des améliorations faites à la chambre d'affinage.

Ces remarques n'intéressent pas seulement les fabricants de fromage, elles intéressent tous les patrons, il est bon qu'ils les connaissent pour qu'ils insistent eux-mêmes auprès du fromager afin qu'elles soient mises à exécution. Il y va de l'intérêt général.

WHIP.



Des Soumissions cachetées adressées au soussigné et portant la surcription "Soumission pour l'exhaussement des Casernes à Régina," seront reçues à ce bureau jusqu'à mercredi, le 27 Septembre 1899, pour l'exhaussement des Casernes à Régina et la construction de fondations pour ces édifices.

Les plans et devis pourront être vus sur demande, aux Casernes, à Régina, au bureau de M. D. Smith, Commis des Travaux, à Winnipeg, et au Département des Travaux Publics à Ottawa.

Les soumissions devront être faites sur des formules imprimées qui seront fournies, et être signées par les soumissionneires eux-mêmes; aucune autre ne sera prise en considération.

Chaque soumission devra être accompagnée d'un chèque accepté sur une banque incorporée égal à dix pour cent de son montant, et payable à l'ordre de l'Honorable Ministre des Travaux Publics. Ce chèque sera confisqué si le soumissionnaire refuse de signer le contrat, ou s'il ne l'exécute pas intégralement. Si la soumission n'est pas acceptée, le chèque sera remis.

Le Département ne s'engage pas à accepter ni la plus basse ni aucune des soumissions.

Par Ordre,
E. F. E. ROY,
Secrétaire.

Département des Travaux Publics,
Ottawa, 5 Septembre 1899.

L'ASSOCIATION

LIBERALE FRANCAISE

DE

MANITOBA.

ADRESSE DU BUREAU

DE L'ADMINISTRATION :

367 Rue Principale
WINNIPEG.

OFFICIERS DE L'ASSOCIATION

POUR 1898-1899.

M. WM. LAGIMODIERE, PRESIDENT.
M. S. A. D. BERTRAND, 1E VICE-PRESIDENT.
M. ED. GUILBAULT, 2E VICE-PRESIDENT.
M. L. H. FOURNIER, SECRETAIRE.
M. HORACE CHEVRIER, TRESORIER.

OFFICIERS ET MEMBRES DU

BUREAU D'ADMINISTRATION

POUR 1898-1899.

M. S. A. D. BERTRAND, PRESIDENT.
M. WM. LAGIMODIERE, VICE-PRESIDENT.
M. L. H. FOURNIER, SECRETAIRE.
M. C. HENRI ROYAL, ASSISTANT-SECRETAIRE.
M. HORACE CHEVRIER, TRESORIER.
M. A. F. MARTIN, M. JOSEPH RIEL, M. L. J. COLLIN, M. E. GUILBAULT, } MEMBRES

Le président de chaque association locale est membre du bureau d'administration.

Les assemblées du bureau d'administration ont lieu les 1e et 3e mardi de chaque mois.

THE

Canadian Northern Railway Co.

HORAIRE.—En activité depuis le 18 juin 1899.

	Allant au Sud quitte.	Allant au Nord quitte.	Arrive.
Winnipeg—Mardi, Mercredi Jeudi, Samedi..........		7 15	
Lundi, Mardi, Mercredi, Vendredi..........			19 K
P.-la Prairie—Mardi, Jeudi, Mercredi, Samedi		9 15	
Lundi, Mardi, Mercredi, Vendredi			16 30
Gladstone—Mardi, Jeudi..		11 K	
Mercredi, Samedi........		11 30	
Lundi, Mercredi..........	14 55		
Mardi, Vendredi..........	14 30		
Dauphin—Mardi, Jeudi, du Sud.			15 K
Mercredi, Samedi, du Sud.			17 20
Jeudi à Cowan.		15 30	
Samedi à Cowan.........		18 30	
Mardi, Jeudi à Winnipeg-gosis.....................		16 K	
Mardi, Vendredi..........	8 30		
Lundi, Mercredi..........	10 45		
Vendredi de Cowan......			6 35
Cowan—Jeudi			19 50
Samedi			22 50
Vendredi..................	2 30		
Lundi	6 K		
Winnipegosis-Mardi, Jeudi.			18 15
Mercredi	7 K		
Vendredi	5 K		

D. B. Hanna,
Superintendant
WINNIPEG.